

Pol. civ.

42

0

Ueber die

Fleischbeschau in Mannheim

sowie über die

Ergebnisse des städtischen Viehmarktes und den Fleischconsum.

Jahresbericht *pro* 1875

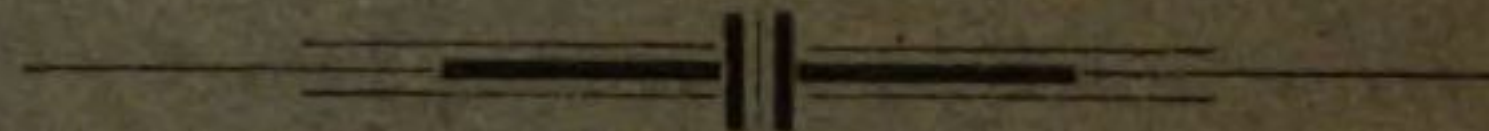
dem

Stadtrathe und Grossh. Bezirks-Amte

erstattet von

PHILIPP FUCHS

Bezirksthierarzt.



Mannheim und Strassburg.

J. B E N S H E I M E R.

1876.

Pol. civ.
42^a

Fuchs

Fleischbeschau in Mannheim

Ergebnisse des städtischen Viehverzehrs
und der Fleischbeschau

Jahresbericht für 1876

Stadtrathe und Gemeindefürsorge

Paulus Druckerei
Mannheim

Verlag von
J. B. Neumann, Neudamm

1876

Ueber die
Fleischbeschau in Mannheim
sowie über die
**Ergebnisse des städtischen Viehmarktes
und den Fleischconsum.**

Jahresbericht *pro* 1875

dem

Stadtrathe und Grossh. Bezirks-Amte

erstattet von

PHILIPP FUCHS
Bezirksthierarzt.

Mannheim und Strassburg.
J. B E N S H E I M E R.

1876.

Fleischbeschau in Mannheim

Ergebnisse der städtischen Fleischbeschau
und den Fleischconsumenten

Jahresbericht von 1875

Stadttheil und Grossh. Bezirks-Amt



J. B. Z. S. H. E. I. M. E. R.
Mannheim und Strassburg

1876

Inhalts-Verzeichniss.

	Seite
I. Einleitung	5
II. Resultate der Fleischschau im Schlachthause . .	9
III. Beleuchtung der häufiger vorkommenden Krank- heiten des Rindes in sanitätspolizeilicher Beziehung	14
IV. Resultate der Fleischschau auf den Fleischbänken, Handel, Waare und Controle derselben	20
V. Resultate der Fleischschau auf der Freibank und Controle derselben	26
VI. Resultate der Fleischschau beim Kleinvieh . . .	31
VII. Verfahren der Confiscation und Verbesserungs- vorschläge	38
VIII. Bemerkungen über die verschiedenen Schlacht- methoden	42
IX. Die baulichen Zustände des Schlachthauses . . .	47
X. Der Viehmarkt	55
XI. Der Fleischconsum in der Stadt	62
XII. Schlussfolgerungen und Antrag	63

I.

Einleitung.

Es ist nicht zu verkennen, dass die öffentliche Gesundheitspflege, welche eine Zeit lang etwas vernachlässigt worden war, ihre Rechte wieder in erhöhterem Maasse geltend macht und dieses natürlich in den rasch anwachsenden grösseren Städten. Derselben wird nach allen Richtungen hin eine erhöhte Aufmerksamkeit zu Theil, besonders aber auch nach derjenigen, welche das Gebiet der Fleischkost des Menschen umfasst. Der deutsche Gesundheitsrath, der Veterinärath, die verschiedenen medicinischen Vereine für die Gesundheitspflege, Gemeindeverwaltungen und einzelne Männer der Wissenschaft, insbesondere Geh. Med. Rath Professor Gerlach, Director an der Thierarzneischule zu Berlin, haben die Bedeutung der Angelegenheit richtig erfasst und in jeglicher Weise zu fördern gewusst.

Als ich im Jahre 1866 die hiesige Bezirksthierarztstelle antrat, lag die Fleischbeschau der Stadt sehr im Argen. Alle Verbesserungsvorschläge, welche von meiner Seite ausgingen, fanden wohl hie und da ein geneigtes Ohr, allein sie wurden nicht verwirklicht. Es würde zu weit führen, hier alle Momente nochmals in Betracht zu ziehen, welche früher hindernd in den Weg traten und die verbesserten Einrichtungen erst jetzt erreichen halfen, aber das möchte ich besonders constatiren, dass das Grossh. Bezirks-Amt und die jetzige Gemeindeverwaltung, in richtiger Erkenntniss der Wichtigkeit der Fleischbeschau für die öffentliche Gesundheitspflege, mit

allen Mitteln dahin gewirkt haben, eine Einrichtung zu treffen, die zwar auch noch der Ausbildung nach verschiedenen Seiten hin fähig und bedürftig ist, aber doch schon für viele grosse Städte als mustergültig bezeichnet werden kann.

Die Entwicklung der Thierheilkunde in den letzten Decennien, insbesondere die genauere Kenntniss der Infections-, der parasitären, sowie der contagiösen und auf den Menschen übertragbaren Krankheiten, haben nicht wenig dazu beigetragen, der Fleischbeschau eine wissenschaftlichere Basis und dadurch eine grössere Garantie der richtigen Leistung zu geben. Die Empirie in der Fleischbeschau hat keine Berechtigung mehr. Die Fleischbeschau soll durch sorgfältige Ueberwachung der Fleischkost, soweit deren etwaige Schädlichkeit vom Consumenten nicht selbst erkannt werden kann, den Menschen bestens schützen, sie soll aber auf der anderen Seite auch den Producenten vor unberechtigten und willkürlichen Confiscationen und Schädigungen bewahren. Nach beiden Seiten soll sie gerecht sein und alle etwa noch zweifelhaften Punkte möglichst aufzuklären suchen.

Die staatlichen Bestimmungen über dieselbe sind, Dank der Entwicklung der Veterinär-Medicin, viel präcisere geworden, und wird es an der Hand derselben den ausübenden Beamten jetzt leichter gemacht, in vorkommenden Fällen die geeigneten Verfügungen treffen zu können, ohne zu grosse Zweifel aufkommen zu lassen.

Der Verein badischer Thierärzte hat in richtiger Würdigung des Werthes einer guten Fleischbeschau zwei Preise, einen à 100 und einen à 60 Mark für die beste Beantwortung der Frage ausgesetzt:

»Wie muss eine zweckmässige Einrichtung der Fleischbeschau in Städten und auf dem Lande beschaffen sein?«

Der Verein hat diese Preisfrage ausgeschrieben, eines theils weil sie bei ihrer Wichtigkeit noch nach verschiedenen

Seiten hin besser durchgearbeitet werden muss, andern theils um dadurch Normen einer zweckmässigen Einrichtung der Fleischbeschau für die mittleren und kleineren Städte unseres Landes zu gewinnen, und schliesslich um auch durch die Thierärzte diesen Theil der öffentlichen Gesundheitspflege vervollkommen zu helfen.

Die jetzige Einrichtung, wie sie in hiesiger Stadt in Wirksamkeit ist, dauert nunmehr etwas über ein Jahr. Ueber die Wirksamkeit in der kurzen Spanne Zeit vom Jahr 1874 liess sich nicht viel berichten. Das Jahr 1875 aber liegt in seinem vollen Resultate vor, und gibt mir dieses Veranlassung, einen umfassenderen Bericht an den verehrl. Stadtrath und das Grossh. Bezirksamt zu erstatten.

Ich habe es unter geneigter Zustimmung des Stadtrathes, der mir dazu die Mittel gewährte, für zweckmässig befunden, diesen ersten Jahresbericht im Drucke erscheinen zu lassen, und zwar aus folgenden Gründen:

Erstens zur Bekämpfung der noch oft bestehenden und in gewissen betheiligten Kreisen manchmal mit Hartnäckigkeit vertheidigten Ansicht, dass die Fleischbeschau überhaupt unnütz sei, und von den Betheiligten selbst am besten gehandhabt werde. — Zweitens, um den Bestrebungen der Fleischbeschau durch offene Darlegung aller Vorgänge bei derselben einen günstigeren Boden zu schaffen und namentlich, um durch Belehrung eine mildernde Ansicht über etwa zu schroff erscheinende Bestimmungen oder Confiscationen herbeizuführen, um denjenigen Theil der Interessenten zu belehren, welche diesen Bestrebungen theils aus Unkenntniss im Wege stehen, theils aber desshalb, weil es ihnen unbequem ist, dass mit einem lange bestandenen alten Schlendrian gründlich aufgeräumt werde. Ich muss hier beifügen, dass eine ziemliche Anzahl der durch ihr Gewerbe Betheiligten die Zweckmässigkeit der Fleischbeschau rückhaltslos anerkennt und an der weiteren Organisation mitarbeiten hilft, allein die Zahl derselben ist

noch zu gering und die Haltung zu den weiteren Consequenzen der Frage noch zu reservirt. — Drittens soll das vorliegende Material der Statistik überhaupt, dann speciell der Morbilitäts-Statistik und endlich zu der Vervollkommnung der bestehenden Vorschriften dienen. Schliesslich halte ich es noch für zweckmässig, wenn das Publikum, welches die ganze Angelegenheit auch sehr nahe berührt, sich etwas eingehenderer mit der Frage befasst.

Wie im Verlaufe des Jahresberichtes des Näheren erläutert werden soll, bietet insbesondere die Perlsucht und Tuberkulose des Rindes noch ein offenes Feld für die verschiedensten Ansichten der bei der Fleischbeschau zu verfolgenden Praxis, welche nur durch sorgfältiges Sammeln alles hierhergehörigen Materiales geläutert und durch Austausch der verschiedensten Ansichten zum Abschlusse gebracht werden kann.

Den eigentlichen Resultaten der Fleischbeschau sind noch weitere beigefügt, welche, wenn sie auch nicht von allgemeinem Interesse sind, doch enge mit der Frage zusammenhängen. Die beiden vorletzten Abschnitte enthalten statistisches Material über die Resultate des städtischen Viehmarktes sowie über den Fleischconsum der Bevölkerung, so genau sich der Letztere eben ausfindig machen liess. Der letzte Abschnitt enthält einen beherzigenswerthen Antrag über die definitive Regulirung der Fleischbeschau-, Schlachthaus- und Viehmarkt-Verhältnisse am hiesigen Platze.

II.

Resultate der Fleischbeschau im Schlachthause.

Im Jahre 1875 wurden im Schlachthause geschlachtet
und der Fleischbeschau unterworfen:

(Tab. I.)

M o n a t	Ochsen	Farren und Rinder	K ü h e	Zusammen
Januar	180	285	232	697
Februar	193	282	162	637
März	213	274	218	705
April	178	254	227	659
Mai	183	246	218	647
Juni	186	258	220	664
Juli	186	270	229	685
August	180	324	180	684
September	193	335	169	697
October	204	372	141	717
November	188	365	124	677
December	182	351	129	662
	2266	3616	2249	8131

Wie aus dieser Tabelle ersichtlich, überragt die Anzahl des geschlachteten Schmalviehes diejenigen der Ochsen um mehr als das Doppelte, wobei aber zu berücksichtigen ist, dass unter dem Schmalvieh sich eine sehr grosse Anzahl Rinder befindet, deren Fleisch dem Ochsenfleische an Qualität und Nährwerth wenig nachsteht.

Von der auf Tab. I. angeführten Stückzahl Vieh, welches im Schlachthause geschlachtet worden war, musste wegen vorgefundener Krankheiten zu einem bestimmten Minderwerthe auf der Freibank verkauft werden:

(Tab. II.)

M o n a t	Ochsen	Farren und Rinder	K ü h e	Zusammen
Januar	1	1	—	2
Februar	1	1	4	6
März	—	1	6	7
April	1	—	3	4
Mai	1	1	4	6
Juni	—	1	10	11
Juli	2	—	5	7
August	—	—	2	2
September	1	—	7	8
October	—	—	3	3
November	1	—	7	8
December	1	2	7	10
	9	7	58	74

Von der Gesamtzahl aller geschlachteten Thiere mussten demnach 0,91% wegen vorgefundener Krankheitszustände, welche jedoch den Genuss nicht ausschlossen, zu einem geringeren Preise verkauft werden. Derselbe schwankte beim Schmalfleische von 20—40 Pfge. und beim Ochsenfleische von 35—50 Pfge. *per* 1/2 Kilo. Unter den 74 Stücken stehen die Kühe mit 58 oben an, trotz dem der Gesamtzahl nach nur etwas weniger Kühe als Ochsen geschlachtet wurden. Dieses Verhältniss findet aber überall statt, weil die Kühe durch die Milchnutzung und den fortwährenden Aufenthalt im

Stalle grösseren Schädlichkeiten unterworfen sind und in höherem Alter geschlachtet werden als die Ochsen, welche meist bis zum Beginn der Mast zur Arbeit verwendet werden.

Von den auf Tab. II. angeführten Thieren litten:

(Tab. III.)

Krankheiten	Ochsen	Farren und Rinder	Kühe	Zusammen
Perlsucht . . .	4	6	15	25
Tuberkulose . .	3	1	21	25
Lungensucht . .	—	—	10	10
Darmentzündung .	1	—	—	1
Gebärmutterent- zündung . . .	—	—	1	1
Gelenkentzündung	—	—	1	1
Bauchfellenentzün- dung	1	—	2	3
Wassersucht . .	—	—	1	1
Verstopfung . .	—	—	1	1
Abmagerung . .	—	—	4	4
Knochenbruch . .	—	—	2	2
	9	7	58	74

Wie aus vorstehender Tabelle ersichtlich und durch die beiden nachfolgenden noch deutlicher belegt, bilden die Perlsucht, die Tuberkulose und die Lungensucht die Hauptursachen des Verkaufszwanges auf der Freibank oder der Confiscation. In Rücksicht auf die Wichtigkeit dieser Krankheiten, sowie zur Beleuchtung der eben lebhaft ventilirten Frage der Genussfähigkeit des Fleisches der Thiere, welche an diesen Krankheiten leiden, werde ich weiter unten einige Erläuterungen geben, um damit den Standpunkt klar zu legen, welchen die

hiesige Fleischschau dieser Frage gegenüber einnimmt. Was die anderen Krankheiten betrifft, so waren dieselben sehr geringgradig, insbesondere der eine Fall der Wassersucht. Die Knochenbrüche kamen bei Thieren vor, welche an Cahexie (sog. Knochenbrüchigkeit) litten und desswegen auf die Freibank verbracht wurden. Es kamen wohl auch noch Knochenbrüche bei ganz gesunden und gut gemästeten Thieren vor, doch wurden hierüber keine Aufzeichnungen gemacht, weil das Fleisch solcher Thiere, sofern sie bald nach dem Unglücksfalle geschlachtet sind, noch als bankmässig betrachtet werden muss.

Von den auf Tab. I. angeführten Thieren wurden wegen Ungenießbarkeit des Fleisches confiscirt und dem Wasenmeister übergeben:

(Tab. IV.)

M o n a t	Ochsen	Farren und Rinder	K ü h e	Zusammen
Januar	—	—	1	1
Februar	—	—	—	—
März	—	—	1	1
April	—	—	—	—
Mai	—	—	1	1
Juni	—	—	1	1
Juli	1	—	2	3
August	—	—	4	4
September	—	—	4	4
October	—	—	2	2
November	1	—	1	2
December	—	—	3	3
	2	—	20	22

Von den auf vorstehender Tabelle angeführten
Thieren litten:

(Tab. V.)

K r a n k h e i t e n	O c h s e n	K ü h e	Zusammen
Perlsucht	—	4	4
Tuberkulose	1	10	11
Lungensucht	—	1	1
Darmentzündung und Brand	1	2	3
Nierenentzündung mit Vereiterung.	—	1	1
Cahexie und Caries. . .	—	1	1
Decubitus	—	1	1
	2	20	22

Wenn man die Resultate der Tabellen zusammenfasst und bedenkt, dass in den letzten Jahren eine nur mangelhafte Fleischschau bestanden hat, welche das Schlachten von verdächtigem Vieh sehr leicht ermöglichte, den Verkauf auf der Freibank nicht kannte und nur sehr selten Confiscationen vornahm, so kann man ungefähr eine Vorstellung davon gewinnen, in welcher Weise das Publikum die Folgen der mangelhaften Einrichtung zu tragen hatte.

III.

Beleuchtung der häufiger vorkommenden Krankheiten des Rindes in Beziehung auf Fleischbeschau.

Es kommen hier, wie oben bemerkt, hauptsächlich die Perlsucht resp. Tuberkulose und die Lungensucht, sowie die Aphten- (Maul- und Klauen-) Seuche in Betracht, von welchen die Ersteren unter die Währschaftsmängel fallen und dieserhalb bei ihrem Vorkommen dem Metzger keinen materiellen Verlust bereiten. (Ich will hier in Kürze beifügen, dass Perlsucht und Tuberkulose eigentlich identisch sind, und die verschiedenen Bezeichnungen ihren Grund nur in der Form des Auftretens der Krankheit haben. Desshalb wird in Folgendem nur immer von der Tuberkulose die Rede sein.)

Es ist leider eine Thatsache, dass die Tuberkulose eine ausserordentlich verbreitete Krankheit ist und wegen der früher schon vermutheten Uebertragbarkeit derselben auf die Menschen durch den Milch- oder Fleischgenuss das hohe Interesse der Sanitätspolizei wachgerufen hat.

Die Ansicht, ob das Fleisch tuberkulöser Thiere geniessbar sei oder nicht, wechselte natürlich mit der Ansicht über das Wesen dieser Krankheit selbst, d. h. mit dem Stand der wissenschaftlichen Erkenntniss, und so sehen wir denn, dass der Genuss solchen Fleisches theils ganz verboten, theils ganz freigegeben wurde; ersteres geschah hauptsächlich, als man dieselbe noch für identisch mit der Syphilis des Menschen hielt, besonders Anfangs dieses Jahrhunderts.

In neuerer Zeit ist die Controverse über den Gegenstand wieder eine lebhaftere geworden, hervorgerufen insbesondere durch die Versuche von Gerlach, welchen eine hohe Bedeutung nicht abzusprechen ist, und welche jedenfalls viel dazu beigetragen haben, dem practischen Fleischbeschauer einen festeren Boden zur Beurtheilung in vorkommenden Fällen zu geben. Im Interesse der Fleischschau und der Ernährung der Menschen wäre es sehr erwünscht, wenn in der Richtung der Versuche Gerlachs von den verschiedensten Seiten weiter gearbeitet würde; die Wichtigkeit der Materie ist jedenfalls dazu angethan, zu weiteren eingehenden Untersuchungen anzuregen.

Im Jahre 1872 hielt Gerlach erstmals einen Vortrag über die Tuberkulose des Rindviehes, insbesondere über die Uebertragbarkeit derselben auf den Menschen durch Genuss von Fleisch und Milch tuberkulöser Thiere vor der Versammlung der deutschen Gesellschaft für öffentliche Gesundheitspflege. Seit jener Zeit hat er die Versuche der Uebertragbarkeit der Tuberkulose fortgesetzt und die Resultate derselben im »Archiv für wissens. und pract. Thierheilkunde« (Bd. 1, Heft 1) veröffentlicht. Diese Versuche sind an einer grossen Anzahl von Säugethieren angestellt worden, und zwar

- 1) mit rohen, nicht gekochten Tuberkelmassen von tuberkulösen Rindern;
- 2) mit rohen Tuberkeln von anderen Thieren und von dem Menschen;
- 3) mit rohem Fleische von tuberkulösen Rindern und anderen Thieren und
- 4) mit gekochten Tuberkelmassen.

Wir können hier natürlich seinen und den Versuchen Anderer nicht näher folgen, es genügt vielmehr für den vorliegenden Zweck, die Schlüsse kurz anzuführen, welche Gerlach daraus ziehen zu können sich berechtigt glaubt. Dieselben sind in Gerlach's neuester Schrift (die Fleischkost des Menschen,

Berlin 1875) näher erläutert und in folgenden Sätzen zusammengefasst:

- 1) Die Tuberkelmaterie ist virulent.
- 2) Die Tuberkel aller Thiergattungen, soweit sie bis jetzt beobachtet, sind infectiös, am entschiedensten aber die Tuberkel des Rindes.
- 3) Das Tuberkelvirus befindet sich auch in dem Fleische, aber in viel geringerem Grade.
- 4) Das Tuberkelvirus wird durch die Siedhitze zerstört, das gekochte Fleisch kann aber noch infectiös sein. Das Kochen des Fleisches von tuberkulösen Thieren gewährt demnach einen gewissen Schutz, aber keine Sicherheit gegen Tuberkelinfection durch das Fleisch.

Im Principe musste Gerlach also den Genuss des Fleisches von tuberkulösen Thieren vollständig absprechen, gab jedoch später, aber nur sehr bedingungsweise, einen Genuss bei ganz geringgradiger Entwicklung der Krankheit zu.

Der deutsche Veterinär Rath, bestehend aus gewählten Delegirten der thierärztlichen Vereine, führte in seiner Versammlung im April 1875 über diesen Gegenstand eine lebhaft Controverse, nach welcher eine Resolution in folgender Fassung angenommen wurde:

»Die über die Perlsucht, Tuberkulose, und die käsige Lungenentzündung des Rindviehes beziehungsweise über die behauptete Uebertragbarkeit derselben auf den Menschen bis jetzt vorliegenden Erfahrungen können als abgeschlossen nicht betrachtet werden. Insbesondere sind dieselben nicht ausreichend, die Annahme einer Ansteckungsgefahr für den Menschen und aus diesem Grunde das Verbot des Verkaufes von Fleisch und Milch der betr. Thiere zu rechtfertigen.«

»Der ständige Ausschuss wird beauftragt, dem hohen Reichskanzleramte die Bitte um Bereitstellung derjenigen Mittel vorzulegen, mit welchen die Frage

— ob und in wie weit der Genuss von Fleisch und Milch perlsüchtiger Thiere für den Menschen nachtheilig sei, — entschieden werden könne.«

Vom Standpunkte der practischen Fleischbeschau kann ich mich mit der Fassung dieser Resolution nicht einverstanden erklären, denn erstens hält wohl Gerlach die Erfahrungen selbst nicht für abgeschlossen und dann bieten eben Gerlach's Versuche mit ihren Folgerungen doch der Praxis so bestimmte Anhaltspunkte zur Beurtheilung in vorkommenden Fällen, dass sie der Fleischbeschauer absolut nicht entbehren kann. Gerlach willauch seine Folgerungen in der Praxis selbst *cum grano salis* angewandt wissen, denn er tritt ja ganz energisch dafür auf, dass anlässlich der hohen Fleischpreise bei dem Verwerfen des Fleisches auf dem Markte kein Luxus mehr gestattet ist, und dass es die Aufgabe ist, »unter möglichster Verwerthung des Fleisches kranker Hausthiere die Gesundheit des Menschen zu schützen.«

Die deutsche Gesellschaft für öffentl. Gesundheitspflege hat sich in ihrer letzten Sitzung im Juni 1875 ebenfalls eingehend mit der vorliegenden Frage beschäftigt und eine Resolution angenommen, welche lautet:

»Die deutsche Gesellschaft für öffentl. Gesundheitspflege in Berlin kann dem Gutachten des Veterinärathes vom 24. April dieses Jahres nicht beitreten und erklärt, dass die Resultate der Impf- und Fütterungsergebnisse mit Fleisch und Milch von tuberkulösen Thieren die Annahme einer Infectionsgefahr für den Menschen rechtfertigen und daher die höchste Beachtung der Sanitätspolizei verdienen.«

Bei diesen auseinandergehenden Resolutionen ist es für den Practiker oft schwierig, den richtigen Mittelweg zu finden, allein bei einiger Aufmerksamkeit und nach längerer Praxis in der Fleischbeschan findet man schon die richtigen Normen, wobei man aber unwillkürlich mehr zu den befriedigenden

Ansichten Gerlachs hineigt. Bei der Ausübung der Fleischschau habe ich es denn auch für meine Pflicht gehalten, alles in etwas höherem Grade erkrankte Fleisch, namentlich wenn es sich in einem geringen Ernährungszustand befand, dem Genusse zu entziehen.

Dem Metzger erwächst durch die Confiscation zunächst kein directer Schaden, wenn er sein Vieh mit Währschaft kauft, wohl aber dem Producenten. Der Landwirth wird aber keine Klage dagegen führen können, es soll dieses vielmehr für ihn ein Sporn sein, die Tuberkulose tilgen zu helfen, welche in manchen Gegenden eine ausserordentliche Verbreitung gewonnen hat. Die grösste Zahl des tuberkulösen Viehes, welches im hiesigen Schlachthause gefunden wird, stammt aus dem Odenwald und dem nördlichen Theile Würtembergs, während die Tuberkulose seltener an dem aus Bayern zu uns gebrachten Schlachtviehe beobachtet wird. Dort muss sie wohl aber in manchen Bezirken auch häufig auftreten, denn die Resultate der Fleischschau für München, Augsburg u. s. w. sind fast dieselben, wie die hier gewonnenen.

In der Praxis im hiesigen Schlachthause hat sich nun, anlehnend an die bestehenden gesetzlichen Bestimmungen und neuesten Erfahrungen, folgendes Verfahren herausgebildet, welches zur Zeit vollkommen befriedigt:

- 1) Das Fleisch ist bankwürdig, wenn es gut gemästet ist, und nur einzelne wenige Knoten auf dem Brust- oder Lungenfelle sitzen, ohne dass die Lymphdrüsen besonders afficirt erscheinen.
- 2) Das Fleisch ist nicht mehr bankwürdig aber doch noch geniessbar, wenn es gut gemästet ist, aber die Knoten schon zahlreicher sind, jedoch sich immer noch auf das Brust- und Lungenfell beschränken und noch nicht tiefer oder doch nur in ganz geringer Zahl in die Lungensubstanz eingedrungen sind.

3) Das Fleisch ist ungeniessbar, wenn schon ein gewisser Grad von Abmagerung eingetreten ist und die Tuberkelknoten zahlreicher in der Lunge vorkommen; wenn die Lymphdrüsen in grössere Mitleidenschaft gezogen sind; wenn ein Zerfall der Tuberkelmassen eingetreten ist; wenn sich käsige Tuberkelherde gebildet haben und eine weitere Verbreitung der Tuberkel in andere Organe des Körpers stattgefunden hat. —

Es ist nicht so leicht, die Grenze zu bestimmen, an welcher der gute Ernährungszustand aufhört und die Magerkeit anfängt, allein bei einiger Uebung und guten Willen findet man auch hier den rechten Weg.

Es ist sehr wünschenswerth und steht zu hoffen, dass die über beregten Gegenstand in den massgebenden Kreisen ausgebrochene Controverse die Frage der Geniessbarkeit solchen Fleisches immer mehr ihrer Lösung entgegenführt und dass von jetzt ab sorgfältiger alles bezügliche Material gesammelt und an der geeigneten Stelle der Oeffentlichkeit übergeben werde. Mit der Lungensucht (Währschafsmangel) wird bei der Fleischschau ganz ähnlich wie mit der Perlsucht verfahren. —

Die Aphten- (Maul- und Klauen-) Seuche, welche in den letzten Jahren in unserem Lande eine grössere Verbreitung gewonnen hatte, verdient bei der Fleischschau auch eine grössere Berücksichtigung, insbesondere bezüglich der Kälber, da es eine Thatsache ist, dass Kälber durch den Genuss von Milch aphtenseuche-kranker Kühe zu Grunde gehen können. Bezüglich des grossen Schlachtviehes ist eine Schädigung des Fleisches durch die Krankheit weniger anzunehmen, da die Thiere in der Regel erst beim Transporte in den Eisenbahnwagen oder auf den Märkten inficirt werden. Wenn dieselben kurz darauf geschlachtet werden, so ist die Krankheit erst im Beginne und hat keine grosse Bedeutung. Bei ausserordentlicher Verbreitung der Krankheit dürfte es für eine grosse Stadt fast unmöglich sein, nur Thiere zur Schlachtbank zu bekommen,

welche noch gar nicht inficirt sind. Eine Schädigung durch Fleisch, wenn nur einzelne Pusteln auf der Maulschleimhaut vorhanden gewesen sind, ist auch noch nicht beobachtet worden. Anders liegt freilich der Fall, wenn wegen heftiger Erkrankung eine Nothschlachtung vorgenommen wurde. Hier ist das Fleisch, wenn es sonst gut genährt, je nach der Intensität der Erkrankung entweder auf die Freibank zu weisen, oder dem Genusse ganz zu entziehen.

IV.

Resultate der Fleischbeschau auf den Fleischbänken, Handel, Waare und Controle derselben.

Gegen die Einrichtung der Fleischbänke ist Anfangs in der Stadt viel gesprochen und geschrieben worden. Ich beantragte aber, und man blieb auch dabei bestehen, dass doch wenigstens ein Jahr lang ein Versuch mit denselben gemacht werden sollte, in der Meinung, dass es sich dann schon von selbst herausstellen dürfte, ob sie einem vorhandenen Bedürfnisse entsprechen oder nicht. Ich muss jetzt die Frage des Bedürfnisses derselben entschieden bejahen und in Folgendem an der Hand des diesjährigen Resultates die Sache näher beleuchten.

Anfangs waren die Fleischbänke an allen Markttagen gleich zahlreich mit Waaren versehen, ob es ein Hauptmarkttag war oder nicht. Jetzt bieten dieselben ihre Waaren meist nur an den Hauptmarkttagen aus. Die Zahl der Bänke schwankte zwischen 3 und 14. Die grösste Zahl der dieselben benützenden Metzger, welche von aussen gekommen waren, betrug 6; gegenwärtig sind es deren 3—4. Die anderen Verkäufer sind aus hiesiger Stadt und beziehen das Fleisch theils von auswärts, theils ist es im hiesigen Schlachthause geschlachtete Waare.

Zusammenstellung

des im Jahre 1875 auf den Fleisch- und Freibänken verkauften Fleisches — in Kilogr.

(Tab. VI.)

Monat	Ochsen	Farren und Rinder	Kühe	Kälber	Schafe	Schweine	Zusammen
Januar . . .	1060	15,305	9272	2600	5	2525	30,767
Februar . . .	832	13,437	6179	1782	144	2552	24,926
März . . .	894	19,057	9090	1684	90	2222	33,037
April . . .	1094	16,300	7727	1479	130	1381	28,011
Mai . . .	626	12,251	7970	1283	119	1177	23,426
Juni . . .	500	7610	7092	1319	—	991	17,512
Juli . . .	1180	9490	4276	2127	160	925	18,158
August . . .	890	8315	5315	917	190	745	16,372
September . . .	1255	8305	4050	700	328	625	15,263
October . . .	738	11,100	4990	950	332	1005	19,115
November . . .	630	14,633	4628	1269	309	1200	22,669
December . . .	720	12,665	4970	1919	375	1288	21,937
	10,419	148,468	75,559	18,029	2182	16,636	271,293

Die Waare, welche auf den Fleischbänken zum Verkaufe kam, musste bezügl. des Schmalfleisches als gute Mittelwaare bezeichnet werden, während das Ochsenfleisch zur besten Sorte gehörte. Es waren bei letzterem allerdings nur die weniger werthvollen Hals- und Bruststücke ausgebaut, allein sie wurden auch um 18 Pfge. billiger als im Laden verkauft. Beim Schmalfleisch betrug die Differenz gewöhnlich 6 Pfge., beim Schweine- und Kalbfleisch 5—10 Pfge.

Die sanitätspolizeiliche Controle findet bei dem in der Stadt geschlachteten Fleische im Schlachthause statt, während die auswärtigen Metzger beglaubigte Gesundheitszeugnisse der betr. Fleischbeschauer vorzuweisen haben, welche Zeugnisse nach der Visitation hier am Platze abgenommen werden. Die Fleischschau auf dem Lande wird nicht mit der gehörigen Präcision gehandhabt, und erschien es desshalb geboten, das hereingebrachte Fleisch nochmals zu besichtigen. Einzelne Stimmen hatten sich sogar angeblich aus diesem Grunde vollständig gegen den Import von Fleisch ausgesprochen und ein dahin zielendes Verbot befürwortet. Vom volkswirthschaftl. Standpunkte aus ist aber ein so rigoroses Vorgehen durchaus nicht zu billigen, denn es liegt vielmehr in der Aufgabe der Behörden und Verwaltungen, dafür zu sorgen, dass möglichst viel Fleisch, insbesondere für den arbeitenden Theil der Bevölkerung und zu möglichst geringem Preise beschafft werde, was zum Theil durch die Fleischbänke erreicht wird. Ihre ungeschmälerte Existenz und das Resultat des abgelaufenen Jahres sind der beste Beweis dafür.

In der letzten Zeit ist bei dem Stadtrathe von Seiten einiger Betheiligten der Antrag gestellt worden, dass die sanitätspolizeiliche Controle über eingebrachtes Fleisch verschärft werde. Wenn ein passender Modus gefunden werden kann, bin ich *a priori* vollständig damit einverstanden, nur muss alle Garantie dafür geboten werden, dass die zu treffenden Einrichtungen eine wirkliche Verbesserung einschliessen und

nicht darauf hinzielen, den Import des Fleisches allmählig ganz zu unterdrücken.

Wenn wir uns über diesen Punkt etwas näher orientiren, wie es mit demselben in den anderen grösseren Städten Deutschlands gehalten wird, so stossen wir hier auf die aller-
verschiedensten Einrichtungen, vom absoluten Verbote jeglicher Einfuhr an bis hinauf zur vollständigsten Freiheit ohne alle Controle. — Beide Extreme sind zu verwerfen.

Es ist eine unbestreitbare Thatsache, dass überall in der Umgegend grosser Städte mittlere oder geringe Waare in dieselben geschafft wird, um dort colportirt oder zur Fabrication von Wurstwaaren verwendet zu werden. Wie wir weiter unten sehen werden, ist die Menge des zu letzterem Zwecke dienenden Fleisches keine geringe und verdient eine um so höhere Aufmerksamkeit, weil seine Qualität im Fabricate nicht mehr zu beurtheilen ist.

Diesen Vorgang muss man als einen normalen ansehen und ihn keinenfalls zu unterdrücken, vielmehr in solche Formen zu bringen suchen, welche eine sanitätspolizeiliche Aufsicht am leichtesten ermöglichen.

Früher war die Bestimmung getroffen, dass das Fleisch nur in Vierteln importirt werden sollte, welche Viertel mit einem Stempel oder Siegel versehen sein und nochmals eine Schau im Schlachthause passiren mussten. — Die Massregel war an und für sich gut, wurde aber bald wieder durch die sogenannte »Bestellscheine« illusorisch gemacht, auf deren Grund der alte Zustand nahezu wieder erreicht war.

In der letzten Zeit wurde die Verfügung getroffen, dass alles zu importirende Fleisch mit einem beglaubigten Gesundheitsscheine versehen sein muss. Dieser Gesundheitsschein darf nur in den Fällen von den empirischen Fleischbeschauern ausgestellt werden, wenn das betr. Thier vollkommen gesund war; hat dagegen eine Nothschlachtung stattgefunden, so muss der Schein von einem lizenzierten Thierarzte ausgestellt,

d. h. die innere Besichtigung des geschlachteten Thieres muss von demselben vorgenommen worden sein. Ich will nun nicht behaupten, dass diese Methode nicht auch noch ihre Nachteile habe, oder von findigen Menschen nicht leicht umgangen werde, namentlich dass ein Vertauschen des gut befundenen mit schlechtem Fleische nicht stattfinden könne; allein solche Betrügereien kamen doch seltener vor, und fand man auch in der letzten Zeit weniger Veranlassung dazu. Die Freibank bot die Möglichkeit einer besseren Verwerthung solchen Fleisches, als sie je auf krummem Wege zu erreichen ist.

Sollte von dem Stadtrathe ein anderer Modus der nochmaligen Beschau in der Stadt für gut befunden und befürwortet werden, wornach ausnahmslos alles importirte Fleisch nochmals einer Besichtigung unterzogen werden muss, so darf dieses jedenfalls nur unter der oben angedeuteten Voraussetzung geschehen. Leichter würde sich die Massregel durchführen lassen, wenn es endlich einmal dahin käme, dass Gross- und Kleinvieh zusammen geschlachtet und überhaupt eine Zusammenlegung aller zur Fleischverproviantirung einer Stadt gehörenden Institute vorgenommen würde.

V.

Resultate der Fleischbeschau auf der Freibank und Controle derselben.

Speciell kommt hier nur das Fleisch in Betracht, welches schon in geschlachtetem Zustande mit den nöthigen Attesten auf die Freibank hereingebracht worden ist. Alles Fleisch, welches aus dem hiesigen Schlachthause dahin verbracht werden musste, fand seine Berücksichtigung schon unter Abschnitt I.

Folgende Tabellen geben über den Verkauf auf den Freibänken, deren Zahl zwischen 1 u. 3 schwankte, näheren Aufschluss.

Von dem auf Tabelle VI. angeführten Fleische wurde, weil dasselbe von Nothschlachtungen herrührte, auf der Freibank verkauft:

(Tab. VII.)

M o n a t	K ü h e
Januar	1
Februar	7
März	16
April	12
Mai	7
Juni	3
Juli	2
August	3
September	—
Oktober	2
November	3
December	7

Zus. das Fleisch von Stück 63

Rechnet man dazu die Stücke Vieh, welche nach Tab. II. aus dem Schlachthause auf die Freibank verbracht wurden, so kamen auf derselben im Ganzen zum Verkaufe:

9 Ochsen, 7 Farren u. Rinder u. 121 Kühe = 137 Stück Vieh.

Die auf der Freibank sub. Tab. VII. verkauften Kühe waren nothgeschlachtet worden und zwar:

(Tab. VIII.)

wegen :	S t ü c k	Bemerkung
Perlsucht	8	Davon stammten aus dem Amtsbezirke Mannheim . . . 17 Stück aus anderen Amtsbezirken 46 „ 63 Stück.
Tuberkulose	2	
Lungensucht	2	
Darmentzündung	2	
Lungenentzündung	1	
Gebärmutterentzündung	1	
Gehirnentzündung	2	
Rückenmarkentzündung	1	
traum. Brustentzündung	1	
Genickkrampf	2	
Lungenabscess	1	
Lungenschlag	2	
Kalbefieber	5	
Indigestion	8	
Verstopfung	8	
Abmagerung	3	
Schweregeburt	8	
Ruptur der Wirbelsäule	2	
Knochenbruch	2	
Flankenbruch	1	
Ruptur der Gallenblase	1	

Von den mit Gesundheitsscheinen zum Verkaufe auf die Freibank hereingebrachten Kühen wurden confiscirt:

(Tab. IX.)

im Januar	—	Stücke
Februar	—	»
März	4	»
April	4	»
Mai	—	»
Juni	2	»
Juli	—	»
August	2	»
September	1	»
Oktober	—	»
November	—	»
December	—	»
Zusammen . . .	13	Stücke.

Die in vorstehender Tabelle trotz der beigebrachten Gesundheitsscheine confiscirten Kühe waren nothgeschlachtet worden wegen:

(Tab. X.)

Darmentzündung mit Necrose . . .	4	Stücke
Nierenentzündung	1	»
Schwergeburt	1	»
Perlsucht	1	»
Lungensucht	2	»
Wassersucht	1	»
Cahexie und Beckenbruch . . .	2	»
Rückenmarkslähme	1	»
Zusammen . . .	13	Stücke.

Wenn auch zugegeben werden muss, dass vorstehend verzeichnete Fleischmengen oft in ihrer Qualität zu wünschen übrig gelassen haben, so muss aber auch dabei bemerkt werden, dass der Preis stets ein sehr mässiger gewesen ist. Derselbe wurde jeweils nach der Beschaffenheit des Fleisches von mir festgestellt und schwankte zwischen 20 und 50 Pfg. —

Leider muss Mancher weniger Bemittelte zu solcher Nahrung greifen, es ist also um so mehr geboten, diesen Verkauf scharf zu überwachen und den Preis mit ängstlicher Genauigkeit festzustellen. Nur durch grosse Aufmerksamkeit und fortwährende Controle sind hier etwa beabsichtigte Unterschleife zu vermeiden. Die polizeiliche Aufsicht wird hier sehr strenge gehandhabt.

Man hat von betheiligter Seite oft behauptet, dass jetzt durch die Freibänke eine grosse Menge Fleisch von Nothschlachtungen hereingebracht werde. Es wird aber nicht mehr und nicht weniger hereingebracht als früher auch, denn es ist eine bekannte Thatsache, dass es früher auch geschehen ist, aber ohne jede Controle! — Zu verhindern ist die Beifuhr solchen Fleisches ganz und gar nicht, aber scharf beaufsichtigt muss sie werden, was auch zur Genüge geschieht. — Eine kurze Darlegung der dabei stattfindenden Vorgänge wird dieses näher erläutern.

Soll ein Stück Vieh von auswärts auf der Freibank verkauft werden, so ist es Tags vorher im Schlachthause der Besichtigung zu unterziehen, die hauptsächlichsten Eingeweide müssen mit beigebracht werden. Das Fleisch muss begleitet sein:

- 1) von einem Atteste eines lizenzierten Thierarztes, welches den Grund der Nothschlachtung enthalten und von dem betr. Bürgermeisteramte beglaubigt sein muss und
- 2) von einem Transportschein, ausgestellt von dem betr. Accisor.

Sind alle Papiere für richtig befunden und erregt die Beschaffenheit des Fleisches weiter keinen Anstoss, so wird der Preis normirt und die Verkaufszeit festgesetzt. — Von Preis und Verkaufszeit erhält das Polizeibureau zur geeigneten Controle sofort die entsprechende Nachricht.

VI.

Resultate der Fleischschau beim Kleinvieh.

Da wir ein gemeinschaftliches Schlachthaus für Kleinvieh noch nicht besitzen, so war es natürlich schwierig, hier die richtige Form für die Ausübung der Fleischschau zu finden. Es wurden zunächst zwei Bezirke abgegrenzt und für jeden ein lizenziirter Thierarzt als Fleischbeschauer bestellt. Dieselben erhalten jeden Morgen Meldezettel über das in die Stadt gebrachte Kleinvieh, doch sind dieselben zur Ausübung der Controle von nur sehr zweifelhaftem Werthe, hauptsächlich desswegen, weil noch keine gemeinsamen Marktstallungen vorhanden sind, in welche alles kleine Schlachtvieh gebracht werden muss. Der sog. Viehhof im »Schwarzen Lamm« entspricht schon lange nicht mehr seinem Zwecke. —

Die betr. Fleischbeschauer haben täglich ein oder mehrere Male ihre Bezirke zu begehen, um bei den geschlachteten Thieren die innere Beschau vorzunehmen. Dass eine solche Form der Beschau sehr grosse Mängel hat, und dass denselben nur durch ein gemeinsames Schlachthaus abgeholfen werden kann, liegt zu klar auf der Hand, als dass es einer besonderen Begründung bedürftig wäre.

Bei der Besichtigung der geschlachteten Thiere findet gleichzeitig eine Untersuchung des von auswärts hereingebrachten Wurstfleisches statt, dessen Quantum ein sehr bedeutendes ist. Dieses Fleisch darf auch nur mit Gesundheitszeugnissen versehen hereingebracht werden, und haben die Fleischbeschauer sich solche vorlegen zu lassen.

Eine Untersuchung der Schweine auf Trichinose, wie sie in einem gemeinsamen Schlachthause gefordert und ausgeführt werden kann, ist unter den thatsächlichen Verhältnissen natürlich auch unmöglich. Ausserordentliche Visitationen können durch die Fleischbeschauer von Zeit zu Zeit vorgenommen werden, oder erhalten dieselben hierzu einen speciellen amtlichen Auftrag.

I. Bezirk.

Es wurden geschlachtet und der Beschau unterworfen:

(Tab. XI.)

in der Zeit vom:	Schweine	Kälber	Hämmer	Fleisch (in Kilo)	Schinken
1. Jan. — 9. Jan.	192	163	16	627	12
10. „ — 16. „	200	140	8	689	—
17. „ — 23. „	171	128	11	719	12
24. „ — 30. „	196	121	8	906	22
31. „ — 6. Febr.	203	152	11	889	22
7. Febr. — 13. „	171	116	7	524	15
14. „ — 20. „	193	160	22	802	30
21. „ — 27. „	188	136	8	581	28
28. „ — 6. März	218	134	6	610	20
7. März — 13. „	199	129	11	828	20
14. „ — 20. „	185	120	10	719	10
21. „ — 27. „	158	129	10	289	24
28. „ — 3. April	174	122	8	400	8
4 April — 10. „	200	136	6	440	28
11. „ — 17. „	172	127	6	109	12
18. „ — 24. „	177	107	11	80	14
25. „ — 1. Mai	171	109	8	58	24
	3168	2229	167	9270	301

in der Zeit vom:	Schweine	Kälber	Hämmer	Fleisch (in Kilo)	Schinken
2. Mai — 8. Mai	168	168	4	235	30
9. „ — 15. „	144	121	4	335	34
16. „ — 22. „	137	111	5	223	18
23. „ — 29. „	126	112	8	210	41
30. „ — 5. Juni	118	126	8	300	31
6. Juni — 12. „	120	114	4	330	25
13. „ — 19. „	105	116	7	300	42
20. „ — 26. „	130	102	6	340	22
27. „ — 3. Juli	124	100	10	220	18
4. Juli — 10. „	133	123	7	240	25
11. „ — 17. „	128	103	12	292	16
18. „ — 24. „	132	101	7	182	10
25. „ — 31. „	139	100	11	442	18
1. Aug. — 7. Aug.	124	115	6	410	18
8. „ — 14. „	130	102	9	347	26
15. „ — 21. „	125	110	13	274	24
22. „ — 28. „	129	120	10	303	18
29. „ — 4. Sept.	136	105	8	265	14
5. Sept. — 11. „	143	104	8	388	24
12. „ — 18. „	129	97	7	340	22
19. „ — 25. „	150	96	7	420	28
26. „ — 2. Oct.	140	105	7	576	36
3. Oct. — 9. „	163	110	8	432	28
10. „ — 16. „	192	104	6	559	38
17. „ — 23. „	174	94	10	544	32
24. „ — 30. „	187	109	9	449	54
31. „ — 6. Nov.	177	98	9	639	62
	3803	2966	210	9595	754

in der Zeit vom:	Schweine	Kälber	Hämmel	Fleisch (in Kilo)	Schinken
7. Nov. — 13. Nov.	188	101	10	686	34
14. „ — 20. „	206	80	6	551	42
21. „ — 27. „	180	89	7	729	68
28. „ — 4. Dec.	183	93	9	626	72
5. Dec. — 12. „	165	97	8	801	60
12. „ — 18. „	172	101	8	537	62
19. „ — 24. „	166	79	7	610	72
25. „ — 31. „	163	91	9	718	30
	1423	731	64	5258	440
Seite 33	3803	2966	210	9595	754
„ 32	3168	2231	167	9270	301
	8394	5926	441	24,123	1495

II. Bezirk.

Es wurden geschlachtet und der Beschau unterworfen:

(Tab. XII.)

in der Zeit vom:	Schweine	Kälber	Hämmel	Fleisch (in Kilo)	Schinken
1. Jan. — 9. Jan.	168	123	6	227	
10. „ — 16. „	142	96	7	182	
18. „ — 23. „	139	80	2	92	
25. „ — 30. „	122	75	4	105	
31. „ — 6. Febr.	154	96	4	50	
	725	470	23	656	

in der Zeit vom:	Schweine	Kälber	Hämmer	Fleisch (in Kilo)	Schinken
7. Febr. — 13. Febr.	115	86	2	75	
14. „ — 20. „	153	108	5	197	
21. „ — 27. „	143	91	1	174	
28. „ — 6. März	127	92	4	47	
7. März — 13. „	152	89	8	120	
14. „ — 20. „	123	115	4	130	
21. „ — 27. „	115	118	5	100	
28. „ — 3. April	127	79	5	87	
4. April — 10. „	156	92	3	80	
11. „ — 17. „	145	102	4	141	
18. „ — 24. „	97	93	7	83	
25. „ — 1. Mai	126	93	1	62	
2. Mai — 8. „	125	92	4	75	
9. „ — 15. „	138	88	—	215	
16. „ — 22. „	122	81	3	70	
23. „ — 29. „	116	110	4	85	
30. „ — 5. Juni	116	94	6	46	
6. Juni — 12. „	107	100	8	137	
13. „ — 19. „	111	107	5	255	
20. „ — 26. „	101	88	5	155	
27. „ — 3. Juli	104	90	6	83	
4. Juli — 10. „	112	92	8	141	
11. „ — 17. „	118	94	13	85	
18. „ — 24. „	93	89	6	50	
25. „ — 31. „	114	80	11	218	
1. Aug. — 6. Aug.	121	90	4	182	
7. „ — 14. „	111	87	11	160	
	3288	2540	143	3253	

in der Zeit vom:	Schweine	Kälber	Hämmer	Fleisch (in Kilo)	Schinken
15. Aug. — 21. Aug.	120	82	7	134	
22. „ — 28. „	116	87	7	155	
29. „ — 4. Sept.	141	90	5	95	
5. Sept. — 11. „	114	87	5	279	
12. „ — 18. „	127	81	8	85	
19. „ — 25. „	134	78	4	87	
26. „ — 2. Oct.	159	78	6	75	
3. Oct. — 9. „	155	84	7	108	
10. „ — 16. „	179	82	7	171	
17. „ — 23. „	162	73	9	112	
24. „ — 30. „	140	84	8	245	
31. „ — 6. Nov.	185	89	9	255	
7. Nov. — 13. „	142	65	6	97	
14. „ — 20. „	183	71	4	310	
21. „ — 27. „	88	63	7	260	
28. „ — 4. Dec.	170	75	8	130	
5. Dec. — 12. „	166	72	10	345	
13. „ — 18. „	144	58	3	261	
19. „ — 24. „	139	51	3	182	
25. „ — 31. Dec.	146	58	10	130	
	2910	1508	133	3516	
Seite 35	3288	2540	143	3253	
„ 34	725	470	23	656	
	6923	4518	299	7425	

Zusammenstellung.

	Schweine	Kälber	Hämmel	Fleisch	Schinken
I. Bezirk	8394	5926	441	24,123	1495
II. Bezirk	6923	4518	299	7425	
Schweine	15,317	10,444	740	31,548	
Kälber	10,444				
Hämmel	740				

Zusammen 26,501 Stück Kleinvieh, 31,548 Kilo
Wurstfleisch und 1495 Schinken.

Von vorstehendem Kleinvieh wurden dem Genusse ent-
zogen, d. h. dem Wasenmeister zur Vertilgung übergeben:

- 11 Schweine wegen Rothlauf,
- 3 „ „ Finnen,
- 2 Kälber „ Erstickung, sowie einige Parthien
Wurstfleisch.

VII.

Verfahren der Confiscation und
Verbesserungsvorschläge.

Alles bei der Fleischschau als ungeniessbar befundene Fleisch muss dem Genusse entzogen werden. Der Fleischbeschauer ist dafür haftbar, dass dieses geschieht und hat er dieserhalb an die Ortspolizeibehörde die geeigneten Anträge zu stellen. § 16 der Verord. vom 28. August 1865 schreibt vor, »dass in einem solchen Falle im Beisein des Fleischbeschauers Veränderungen vorgenommen werden müssen, durch welche der Genuss des Fleisches unmöglich wird.« Nun besteht leider noch für den Stadtbezirk das Wasenmeisterei-Erblehen, nach welchem der Wasenmeister solche Thiere als ihm zufallend beanspruchen kann. Der Schaden, welcher dem dadurch Betroffenen, sei es nun dem Metzger oder in Währschaftsfällen dem Händler, erwächst, ist unter Umständen sehr bedeutend.

Man könnte nun freilich von der vollständigen Confiscation Umgang nehmen und dem Betroffenen den Cadaver nach geschehener Infection mit Petroleum zur technischen Verwerthung überlassen. Mehr als die Knochen sind bei einer Begiessung des Fleisches und Fettes mit Petroleum freilich nicht zu gewinnen und selbst diese können noch unter Umständen wieder ihren Weg als »Beigabe« in die Küche finden. Beim grossen Schlachtvieh ungeniessbares Fleisch dem Eigenthümer zum eigenen Verbrauche resp. technischer Bearbeitung ohne Aufsicht zu überlassen, ist überhaupt nicht zu gestatten, weil hier zu viele Unterschleife möglich sind. Der einzige Ausweg, den Schaden auf ein Minimum zu reduciren, wäre wohl der, wenn

in dem Schlachthause Gelegenheit geboten werden könnte, die Verarbeitung zu technischen Zwecken vorzunehmen, wobei die gehörige Beaufsichtigung garantirt wäre.

Bei den Schweinen ist die Sache noch misslicher. Es kommen hier vielfach Fälle vor, in welchen z. B. bei geringgradigem Rothlauf oder bei nur einigen Finnen ein Auslassen des guten Fettes ohne Anstand gestattet werden könnte. Dieses müsste aber auch wieder unter Aufsicht geschehen. Beides wäre in einem gemeinsamen Schlachtlocale leicht zu erreichen und würde die Nothwendigkeit der Confiscation weniger hart erscheinen lassen. —

Man könnte z. B. ganz gut alles ungeniessbare Fleisch vom grossen Schlachtvieh zur Leimfabrikation vorbereiten, alle Knochen aussieden oder angefault an eine Fabrik verkaufen. Man könnte ganz gut die als ungeniessbar bezeichneten Schweine so präpariren, dass ihr Fett zur Wagenfett- oder Seifenfabrikation und Fleisch und Knochen zu den eben berührten technischen Zwecken verarbeitet würden. — Alles dieses kann aber natürlich nur in einem gemeinsamen Lokale geschehen, wie es ein jeder ordentlich eingerichtete Schlachthof besitzen muss. So lange wir kein gemeinsames Schlachthaus besitzen, wird auch dieser Anhang der ohnehin bei dem Kleinvieh so mangelhaften Fleischschau nicht recht in diejenige Form gebracht werden, welche allen Ansprüchen genügt. Nur die besstmögliche Verwerthung aller nicht geniessbaren Thiere oder Theile derselben wird den Schmuggel und die raffinirten Unterschleife beseitigen helfen.

Einen Gegenstand möchte ich hier noch zur Sprache bringen, der vielfach Unterschleife zu verhindern geeignet wäre. So ziemlich alle Krankheiten, welche eine Confiscation der grossen Schlachtthiere zur Folge haben, sind den Verkäufern bekannt. Obwohl die Käufer nach dem Schlachten oft behaupten, das Thier als gesund gekauft zu haben, und dadurch vielleicht das Mitleid rege machen zu

können glauben, so ergeben doch die Nachforschungen in den meisten Fällen, dass der bezahlte Preis kein Marktpreis war, sondern weit unter demselben stand. Das Risiko des Verkaufszwanges auf der Freibank oder gar der möglichen Confiscation ist also schon immer in Rechnung gestellt. Vielfach wird ein Kaufpreis auch bedingungsweise stipulirt, d. h. der bedungene Preis wird erst dann bezahlt, wenn das Fleisch bei der Beschau nicht beanstandet worden ist. So verhält es sich wie bemerkt beim Grossvieh und ist der eintretende Verlust sowohl für Verkäufer als Käufer ein geringer.

Bei den Schweinen ist aber der eintretende Verlust für den Händler ein sehr grosser, da er sich selten an den Producenten halten kann, wesshalb alle möglichen Wege versucht werden, um dem Verluste aus dem Wege zu gehen. —

Wenn ein Händler 60—70 Schweine zusammenkauft, um sie nach der Stadt zu treiben, so erhält er in der Regel beim Kaufabschluss von dem Producenten keine Gewährschaft. Hätte er auch Währschaft bedungen, so würde es ihm nicht viel helfen. Die Schweine gibt er an verschiedene Metzger, welche sie nicht im lebenden, sondern im geschlachteten Zustande von dem Händler nach dem Gewichte kaufen. — Finden sich nach der Schlachtung Finnen in dem Fleische eines Schweines, so geht der Metzger natürlich schadlos aus, da er in diesem Falle eine 28tägige Gewährsfrist hat. Dem Händler aber fällt aller Schaden zu, da es ihm fast unmöglich ist, seinen Vordermann gerichtlich zu belangen. Er kann mit dem besten Willen oft die Identität des Thieres nicht mehr nachweisen und hat den Schaden allein zu tragen.

Dieses ist ein grosser Uebelstand in der Fleischbeschau und eine Veranlassung zu allerhand Unterschleifen, welchen in den Privatschlächtereien nicht immer begegnet werden kann, zumal wenn der betr. Metzger dem Händler Beihülfe leisten will. Dass solche Vorgänge stattfinden mögen, beweist schon der Umstand, dass unter einer Zahl von 15,317 Schweinen

nur 3 Stück finnig befunden und überhaupt nur 16 Schweine confiscirt worden sind, während beispielsweise in Basel, welches ein Schlachthaus für Kleinvieh besitzt, bei nur 6918 im Jahre 1875 geschlachteten Schweinen 4 Stück wegen Finnen, und überhaupt im Ganzen 52 Stück wegen Ungeniessbarkeit des Fleisches confiscirt werden mussten. —

Wenn es nun dahin kommen könnte, dass irgendwoher Mittel beschafft würden, um finnige Schweine bezüglich ihres Minderwerthes zu vergüten, so bin ich überzeugt, dass das Resultat der Fleischschau bald ein anderes werden würde. Jedenfalls wäre es richtiger, eher 20—30 Schweine zu vergüten, als im entgegengesetzten Falle bei der Unmöglichkeit der Controle in den Privatschlächtereien den Schmuggel wenn auch nur unabsichtlich zu dulden und so der Verbreitung des Bandwurmes Vorschub zu leisten. Der zu ersetzende Minderwerth wäre zudem nicht gross, wenn in dem gemeinsamen Schlachthofe Räumlichkeiten vorhanden wären, wo das Fett ausgelassen und die anderen Theile technisch verwerthet werden könnten. —

Ich möchte diesen Vorschlag verehrl. Stadtrathe und Grossherz. Bezirksamte besonders an das Herz legen, weil er wenigstens dazu angethan ist, auf so lange eine gewisse Sicherheit in der Fleischschau speciell bei den Schweinen zu gewähren, bis auch für das Kleinvieh ein gemeinsames Schlachthaus erstellt sein wird. —

VIII.

Bemerkungen über die verschiedenen
Schlachtmethoden.

Wenn Thiere zum Behufe des Fleischgenusses getödtet werden, so kann dieses natürlich nicht ohne eine gewisse Qual für das Thier geschehen. Wenn diese Qual des gewaltsamen Todes nicht durch die Nothwendigkeit der Fleischnahrung bedungen wäre, so müsste jede Schlachtung der Thiere verboten werden. In unseren Verhältnissen geht dieses nun nicht an, und ist es dieserhalb die Pflicht der Menschen, die nothwendige Tödtung in möglichst schmerzloser, rascher und sicherer Weise auszuführen, ohne andere technische Absichten beim Schlachten zu beeinträchtigen, d. h. dass Nichts geschehe, was dem Fleische an Haltbarkeit, Nährwerth und gesundem Aussehen schadet.

Man hat nun in den verschiedensten Zeiten die Schlachtmethode zu vervollkommen gesucht, um den an und für sich unangenehmen Vorgang bei der Tödtung möglichst zu vereinfachen. Da dieser Act nur in geschlossenen Räumen vorgenommen werden soll, so ist er damit kein Motiv zum Aergerniss empfindsamer Seelen, allein die Pflicht ist desswegen doch in nicht minderem Grade vorhanden, denselben möglichst rasch auszuführen.

Der Tödtungsarten bei grossen Thieren gibt es nun sehr mannigfache, von welchen eben die Beste herausgesucht und

wenn nöthig zwangsweise eingeführt werden sollte. — In Anwendung werden jetzt meistens gebracht:

- 1) das Schächten (rituales Schlachten der Israeliten),
- 2) Schlag auf den Kopf mit Bruststich,
- 3) Genickstich mit Schlag auf den Kopf und Bruststich,
- 4) Anwendung der Schlachtmaske.

Das Schächten der Israeliten, welches ich in seiner Ausführung als bekannt voraussetzte, existirt nun schon eine sehr geraume Zeit, wohl an die 3000 Jahre, da es auf das im mosaischen Gesetze enthaltene Verbot des Blutgenusses basirt. Wenn auch zugestanden werden muss, dass dasselbe in sanitätspolizeilicher Beziehung manche guten Seiten hat, ohne jedoch in wissenschaftlicher Beziehung irgend etwas zu nützen, so sind doch mit der Vornahme des Schächtens, speciell mit den Vorbereitungen dazu, solche Vorgänge verknüpft, wenigstens in dem hiesigen Schlachthause, deren Beseitigung ernstlich in das Auge gefasst werden sollte, natürlich ohne den Ritus dabei in irgend einer Weise zu verletzen.

Ende der 50er Jahre tauchten an verschiedenen Orten Einsprachen gegen das Schächten auf, dasselbe als eine Thierquälerei bezeichnend.

In der Schweiz nahmen diese Einwendungen eine bestimmte Form an und decretirte die Regierung des Canton Aargau, dass das rituale Schlachten der Israeliten aufzuhören habe. Gegen diese Verfügung wurde natürlich energische Einsprache erhoben, und nahm sich Rabbiner Dr. Kayserling der Frage eifrigst an. Derselbe stellte an die meisten Veterinärautoritäten Europa's das Ansinnen, sich gutächtig darüber zu äussern, ob das rituale Schlachten als Thierquälerei aufgefasst werden könne und demnach zu verbieten sei. Thierquälerei nun ist eine jede von Menschen veranlasste, nicht durch die Nothwendigkeit bedungene, schmerzhaft e Einwirkung auf Thiere, und dann besonders verwerflich und strafbar, wenn sie aus

Lust an den Qualen der Thiere begangen wird. Die angerufenen Veterinärautoritäten haben sich nun einstimmig dahin ausgesprochen, dass das Schächten nicht hierher gehöre und dass, wie Medicinalrath Fuchs sich ausdrückte, »Derjenige sich der Gewissensquälerei eines ganzen Religionsantheiles schuldig machen würde, welcher den Israeliten in Ansehung des Schächtens ein Hinderniss in den Weg legen wollte.«

Ein Theil der zur Begutachtung aufgerufenen Sachverständigen ist soweit gegangen zu sagen, dass das Schächten zur humansten und am wenigsten qualvollen Schlachtmethode gehöre, die allgemein eingeführt zu werden verdiene, und dass sie besser als irgend eine andere Todesart sei. Viele dieser Sachverständigen sind hierin offenbar zu weit gegangen, und zwar hauptsächlich aus dem Grunde, weil sie das Schächten meist nur vom theoretischen Standpunkt aus beurtheilt haben, und ihnen nur zu mangelhafte Beobachtung der dabei ausgeführten Praxis oder gar lückenhafte Mittheilungen über dieselbe zu Gebote standen. Es ist hier nicht der Ort, näher auf diesen Punkt einzugehen, oder eine weitschweifende Controverse darüber zu beginnen, da ich das Durchschneiden des Halses selbst auch nicht als eine Thierquälerei bezeichne, und es sich bei den verschiedensten Tödtungsarten in dem Vollzuge des eigentlichen Tödtungsactes nur um wenige Sekunden handelt. Die Vorbereitungen zum Schächten gehören jedoch, so wie sie hier ausgeführt werden, in das Gebiet der Thierquälerei, und halte ich es nach reiflicher Erwägung aller Umstände und nach langer Beobachtung und Aufzeichnung der damit verbundenen Vorgänge für geboten, dass hier eine Aenderung geschaffen werde. Wer, wie ich, schon so oft Gelegenheit hatte, zu sehen, in welcher roher Weise die Thiere niedergeworfen werden, wie so oft Quetschungen und Blutungen, und insbesondere Hornbrüche dabei vorkommen — wer schon beobachtet hat, in welcher minutenlangen Todesqual sich die geknebelten Thiere am Boden winden und bei ihren vergeblichen Anstrengungen,

sich der Fesseln zu entledigen, den Kopf an die eisernen Säulen oder auf den steinernen Boden schmettern — wenn man beobachtet, in welcher Weise den namentlich langgehörnten Thieren die Hälse fast abgedreht werden, oder wenn, wie bei starkhalsigen Farren, der Kopf mit einer Kette und langem Knebel auf den Boden gepresst wird, damit der Schächter den Halsschnitt ausführen kann, ohne sein Messer an der Wirbelsäule schartig zu machen — wenn man weiter sieht, dass, wenn gerade keine Aufsicht da ist, die Thiere schon niedergeworfen werden, ehe der Schächter überhaupt anwesend ist, — ich sage, wenn man sich das Alles vergegenwärtigt, so kann man nicht umhin, diese Vorgänge als eine Thierquälerei zu bezeichnen und auf deren Beseitigung zu dringen. Es ist das allerdings nicht so leicht zur Ausführung gebracht als beantragt, namentlich da im hiesigen Schlachthause die Vorrichtungen dazu fehlen und auch nicht leicht angebracht werden können. In Augsburg sind in dieser Beziehung nach den Mittheilungen des dortigen Bezirksthierarztes schon längere Zeit Vorrichtungen getroffen und Massregeln eingeführt, welche die beregten Uebelstände so ziemlich beseitigen. Zunächst dürfen die Thiere nicht eher zum Schächten vorbereitet werden, als bis der Schächter anwesend ist. Dann dürfen dieselben nicht mit Stricken nach der hier gebräuchlichen Methode niedergeworfen werden, bei welcher das Niederwerfen oft zwei oder dreimal wiederholt werden muss, ehe es vollständig gelingt, sondern die Thiere erhalten an jedes Bein ein Lederfessel, durch welchen ein Seil gleitet, das an der Maschine zum Aufziehen des grossen Schlachtviehes befestigt ist. Einige rasche Umdrehungen genügen dann, um das Thier niederzuwerfen und in die zum Schächten geeignete Rückenlage zu bringen. Dieser Vorgang ist hier nicht leicht nachzuahmen, weil sich die vorhandenen Winden nicht dazu eignen. Ein Fällen des Thieres durch den Genickstich mit rasch und unmittelbar darauf folgendem Durchschneiden

des Halses wäre jedenfalls besser, wenn es sich mit dem Ritus vertragen würde.

Die Tödtung der grossen Thiere mittelst Schlag auf den Kopf und folgendem Bruststich sollte wegen der grossen Unsicherheit im Schlage und der oft dadurch bedingten Thierquälerei ganz verboten werden.

Der Genickstich mit unmittelbar darauf folgender Zertrümmerung des Schädels und Bruststich ist nach meinen Beobachtungen jedenfalls die Tödtungsart, welche am raschesten und sichersten zum Ziele führt und bei welcher am wenigsten unangenehme Vorfälle auftreten.

Das Einblasen von Luft in den Brustkorb, wodurch die Lungen und grossen Gefässstämme comprimirt und das Blut sehr lange in dem Fleische zurückgehalten wird, wurde eine Zeit lang in England ausgeführt, um das Fleisch durch das in demselben zurückgehaltene Blut schwerer und saftiger zu machen. Das Resultat war aber ein negatives: Der Tod trat viel langsamer ein und verlor das Fleisch an Haltbarkeit und guter Beschaffenheit, besonders im Sommer. —

In der letzten Zeit wurde viel Propaganda für die Schlachtmaske gemacht, und hatte sich namentlich der Verein gegen Thierquälerei in Frankfurt vielfach um die Einführung derselben bemüht. In manchen Städten hat man die Schlachtmaske sogar zwangsweise einzuführen versucht und war ich anfangs auch dafür, dass solches am hiesigen Platze geschehe, allein ich kann keine Sicherheit für eine raschere Tödtung mehr in derselben finden. — Die Gründe dafür hier des Näheren zu erläutern, dürfte dem Zwecke der vorliegenden Brochüre nicht mehr entsprechen, und behalte ich mir überhaupt vor, einem späteren Jahresberichte darüber eine ausführlichere Abhandlung beizugeben. —

IX.

Die baulichen Zustände des Schlachthauses.

Bei Besprechung der baulichen Zustände des Schlachthauses, welches noch nicht so lange dem Gebrauche übergeben ist, muss ich gleich von vorne herein erklären, dass die nun folgende Darstellung in keiner Weise übertrieben oder zu sehr ausgeschmückt ist. Eine nur oberflächliche Prüfung der bestehenden Verhältnisse wird schon darlegen, dass sich Alles so verhält, wie es geschildert ist. Ueber die wesentlichsten Uebelstände im Innern des Schlachthauses, soweit sie den Vorgang des Schlachtens selbst berühren, habe ich schon im December v. J. dem Stadtrathe eine Zuschrift unterbreitet, wesshalb es wohl am besten ist, dieselbe hier folgen zu lassen.

An den Verehrlichen Stadtrath Mannheim!

Vorschläge zu den nöthigsten baulichen
Veränderungen im hiesigen Schlachthause.

Seit nunmehr einem Jahre den Dienst als Fleischbeschauer im hiesigen Schlachthause versehen, habe ich mich durch genaue Beobachtungen und Prüfungen aller Verhältnisse auf das Bestimmteste davon überzeugt, dass sowohl in der Anlage als in der Ausführung des Schlachthausbaues sich die wesentlichsten Uebelstände eingeschlichen haben. — Im Nachfolgenden will ich die hervorragendsten derselben einer sachlichen Beleuchtung unterziehen, um dann auf Grund derselben die mir geeignet scheinenden Anträge zu stellen,

von deren Ausführung ich eine zweckmässige Abhülfe erwarte. Der allgemeine gewölbte Schlachtraum soll zunächst den Zweck haben, dass sich das Fleisch in demselben gut auskühlt und im Sommer möglichst lange conservirt, ohne von den Schmeissfliegen und deren Maden oder der Fäulniss alterirt zu werden. Zu diesem Behufe ist vor allen Dingen nothwendig, dass dieser Raum von einer möglichst guten, reinen, oft wechselnden Luft erfüllt werde. Ich werde aber sogleich nachweisen, dass in der baulichen Einrichtung die veranlassende Ursache liegt, eine möglichst schlechte Luft in den Schlachtraum zu bekommen und zu erhalten.

Bei der Anlage des Schlachthauses hat man (im Keller) in die Mitte desselben ein Gewölbe gelegt, in welches die festen Dungstoffe d. h. der Mageninhalt hineingeworfen werden, und überdiess die menschlichen Exkremente aus der im 2. Stock befindlichen Wohnung hineinlaufen. Dieses Gewölbe steht durch eine grosse Oeffnung mit dem Schlachtraume in Verbindung, und es ist fast nicht zu beschreiben, welche mephitischen Gase dieser Oeffnung den ganzen Tag über entströmen und sich im Schlachtraume verbreiten. Im Sommer namentlich ist dieser Uebelstand ein geradezu ganz unerhörter. Aber nicht nur diese Thatsache, sondern auch der Umstand, dass, wenn 30—40 Stücke Vieh an einem Tage geschlachtet werden, die Umgebung dieser Oeffnung eher einer Düngerstätte als etwas Anderem gleich sieht, sowie der weitere Umstand, dass dadurch mehrere gute Schlachtplätze verloren gehen, macht dieses Verhältniss zu einem solchen, welches der dringendsten Abhülfe bedarf.

Als das Schlachthaus s. Z. im Bau begriffen war, protestirte ich gegen eine solche Einrichtung. Man suchte dieselbe dadurch zu beseitigen, dass man eine Senkgrube an das Schlachthaus anbaute und hierhin auch die Pissoirs verlegte, welche ebenfalls in den grossen Schlachtraum projektirt waren. Diese Abhülfe erwies sich als unpraktisch, denn erstens wurde der

Anbau zu klein gemacht, und zweitens kann man die dahin führende Thüre nicht gut offen halten. Der Zug wird wegen des gegenüberliegenden Hauptportales so heftig, dass man an den dazwischen liegenden Plätzen nicht arbeiten kann und zudem in der Winterzeit die über den Thüren hinführende Wasserleitung sofort einfriert. Während man bei der ersten baulichen Anlage den festen Inhalt der Mägen in die Senkgrube mitten im Schlachthause entleert wissen wollte, stellte man zur Entleerung des Darminhaltes, sowie zur Loslösung der Gedärme vom Gekröse an beiden Enden des Schlachthauses grosse Tische auf. Um nun dadurch keine Schlachtplätze zu verlieren, stellte man dieselben in den breiten Gang. Auf diesen werden nun die Gedärme ihres flüssigen Inhaltes entleert und findet somit eine Reinigung der Eingeweide an drei möglichst weit auseinander liegenden Stellen des Schlachthauses statt. Abgesehen von der Erschwerung und Zeitversäumniss in der Arbeit, ist dieser Zustand der denkbar schlechteste. Wo immer man in der letzten Zeit ein neues Schlachthaus gebaut hat, ist man von dem richtigen Grundsatz ausgegangen, die Entleerung der Eingeweide ausserhalb des Schlachtraumes an einem speciell zu diesem Zwecke eingerichteten Orte, in einer sogenannten Kuttlerei, vorzunehmen, welche im hiesigen Schlachthause vollständig fehlt. Dadurch liegen den ganzen Tag über bis zur gründlichen Reinigung am Abend eine Masse fester und flüssiger Fäcalstoffe in dem Schlachtraume herum, insbesondere an den Wasserhahnen, an welchen die Därme ausgewaschen werden, die im Vereine mit den der mittleren grossen Cloake entströmenden Dünsten eine für das Fleisch keineswegs zuträgliche Verschlechterung der Atmosphäre herbeiführen. —

An den beiden Enden des Schlachthauses hat man zum Auffangen der flüssigen Dungstoffe sowie des etwa abfliessenden Blutes und des Schwenkwassers hohe Reservoirs angelegt.

Wenn dieselben überfüllt sind, so führen enge Schläuche diese Stoffe gegen den Neckar. Diese Einrichtung bringt soviel Uebelstände mit sich, dass sie unter allen Umständen beseitigt werden sollte. Es ist nämlich der Fall, und in diesem Jahre in ganz besonders hohem Grade, dass der durch die grosse Menge Schwenkwasser zu sehr verdünnte Inhalt der bezeichneten Reservoirs absolut werthlos ist. Anstatt dass diese Stoffe nun direct in den Neckar abgeleitet werden, bleiben sie Monatlang in den Reservoirs angesammelt, bis diese ganz voll sind. In der Regel sind dann die in den Neckar führenden zu enge Schläuche verstopft und die Reservoirs laufen über. Es ist dieses ein Uebelstand, der sich in diesem Sommer sehr unangenehm fühlbar machte. Selbst wenn diese engen Abzugskanäle nie verstopft wären, so sind sie doch höchst unpraktisch angelegt, indem sie nur so lang sind, als der Neckardamm an seiner Sohle breit ist. Wenn nun im Sommer der Wasserstand im Neckar sehr niedrig ist, so laufen diese Fäcalstoffe einfach auf das hinter der steinernen Wiehre befindliche Vorland, stagniren dort, und verbreiteten einen sehr penetranten Gestank, welcher bei herrschendem Ostwinde direct gegen die Stadt getrieben wird.

Ein weiterer Uebelstand liegt darin, dass die Häute, welche immer bis zum Ende des Monats in gesalzenem Zustande in dem Schlachthauskeller verwahrt werden, auf einem zu weitläufigen Wege in denselben verbracht werden müssen. Es liesse sich diesem Uebelstande sehr leicht durch Anbringen einer kleinen eisernen Thüre an das in der Nähe befindliche Kellerloch abhelfen, wodurch dann die Häute direct in den Keller hinunterbefördert werden können.

Ferner ist es sehr unangenehm, dass in der unmittelbaren Nähe des Schlachtraumes sich nicht ein kleiner Raum befindet, sowohl zum zeitweiligen Aufenthalte der nach israelitischem Ritus schlachtenden Schächter, als auch des Schlachthausverwalters und des Fleischbeschauers. Im Winter ist dieser

Mangel doppelt empfindlich. Ich habe mich seither damit begnügt, und mir im Treppenhaus einen Pult an die Wand befestigen lassen, an welchem ich mein Tagebuch einschreiben und die nöthigen schriftlichen Arbeiten besorgen kann. Dass diese Sorte von Bureau eine sehr primitive ist, und vorkommende genauere oder gar mikroskopische Untersuchungen nicht gestattet, braucht wohl nicht besonders betont zu werden. Dass die Schächter, welche oft stundenlang auf die Metzger warten müssen, es recht gerne sähen wenn ein entsprechender Aufenthaltsraum hergestellt würde, haben mir dieselben schon oft versichert und mich dringend gebeten, dieserhalb beim verehrl. Stadtrathe vorstellig zu werden. Sie haben sich sogar erboten, für diesen Raum das benöthigte Heizmaterial aus eigenen Mitteln stellen zu wollen.

Auf Grund des Vorstehenden erlaube ich mir dem verehrl. Stadtrathe folgende Anträge der Verbesserung der baulichen Einrichtung des Schlachthauses zur geneigten Prüfung und Ausführung ergebenst vorzulegen:

- I. Es ist eine vom Schlachthause vollständig getrennte sogenannte Kuttlerlei mit den nöthigen Einrichtungen zu erstellen, zu welchen insbesondere leichte Zugänglichkeit, genügender Raum, reichliches Wasser und sofortiger directer Abfluss gehören.

Wenn diesem Antrage aus triftigen Gründen nicht Folge gegeben werden kann, dann dürfte es zweckmässig sein:

- II. An dem oberen und untern Ende des Schlachthauses durch Anbau Räume zu ertsellen, welche die unter I. beantragte Kuttlerlei zu ersetzen im Stande sein werden.
- III. In der Nähe der Hautwaage ist am Kellerloche eine, durch eine eiserne Thüre verschliessbare Oeffnung anzubringen, durch welche die Häute direct in den Salzkeller gebracht werden können.

IV. Es ist ein Bureau zu erstellen, wozu der keinem weiteren Zweck als lediglich der Symetrie dienende 2te Vorbau an der Rückseite des Schlachthauses ohne grossen Kostenaufwand hergerichtet werden könnte.

Indem ich diese Anträge dem verehrl. Stadtrathe zur geneigten Berücksichtigung empfehle, kann ich nicht umhin nochmals hervorzuheben, dass dieselben das Resultat einer rein sachlichen und gewissenhaften Prüfung sind, und dass ich, falls es gewünscht werden sollte, gerne erbötig bin, etwa nöthige Erläuterungen zu geben.

In vorstehender Eingabe sind nur die wesentlichsten Uebelstände berührt worden, welche sich bei dem Schlachten fühlbar machen, und welche sich hauptsächlich auf den grossen Schlachtraum beziehen, weil ich glaubte, dass denselben ohne zu grosse Kosten und rasch abgeholfen werden könne. Es sollen nun noch die anderen baulichen Missstände angeführt werden, welche nicht gerade auf das Schlachten Bezug haben, aber doch darthun, dass sie in jeder Beziehung nachtheilig sind, und bei neuen Anlagen absolut vermieden werden müssen.

Zunächst ist zu bemerken, dass die Lage der Wohnung des Verwalters eine übel gewählte ist, namentlich in gesundheitlicher Beziehung. Dieselbe ist allerdings durch ein Gewölbe von dem Schlachtraume getrennt, allein dieses ist durch die Oeffnungen für die Seile der Winden so oft durchbohrt, dass die heissen Ausdünstungen im Schlachtraume ungehindert durchziehen und die Wohnungen inficiren.

Die Winden zum Aufziehen der geschlachteten Thiere sind möglichst unpractisch eingerichtet, indem an die Rollen und Seile nur sehr schwer beizukommen ist, und Störungen an denselben nicht leicht und keineswegs rasch zu beseitigen sind. Anstatt dass die Winden vollständig frei sind, befinden sie sich theils in den Canälen der Seitenmauern des Hauses,

theils über den Gewölben auf den Speicherräumlichkeiten. Die Winden in ihrer alten Einrichtung mit den schief gestellten Rollen verursachten einen ausserordentlichen Aufwand an Seilen und waren zudem unpraktisch, da sie zu schwer und unegal functionirten. Die einseiligen Winden, wie sie jetzt zum grössten Theile bestehen, sind zwar um Vieles besser, aber sie sind auch der Beobachtung ganz entzogen und ebenso umständlich behufs der Reparatur. Die Winden sollten ganz frei im Schlachtraume hängen und so construirt sein, dass sie in allen Theilen leicht zu beobachten und bei etwa nöthigen Reparaturen leicht zugänglich sind, dass Unglücksfälle somit fast unmöglich wären. Eine solche Einrichtung resp. Abänderung ist bei den baulichen Zuständen des Schlachthauses nicht mehr möglich.

Die Wasserleitung, gegen deren Einrichtung man sich beim Baue des Schlachthauses gesträubt hatte, ist erst eingefügt worden, nachdem der Bau fast fertig war, und man sich doch von der Nothwendigkeit einer solchen überzeugt hatte. Die Folge davon ist die Mangelhaftigkeit derselben. Anstatt dass die Leitungsröhren so angebracht und verwahrt sind, dass ein Einfrieren derselben im Winter nicht möglich ist, liegen dieselben ganz offen da, und sind nur durch grosse Aufmerksamkeit vor dem Einfrieren und Zerspringen zu schützen. Die Führung der Wasserleitung in ihrer jetzigen Form verhindert zudem noch jede gründliche Aenderung der Winden. —

Eine Kuttlerei, ein Raum, in dem insbesondere die Entleerungen der Magen und Därme vorgenommen werden soll, ist, wie schon früher bemerkt, ebenso wenig vorhanden, wie ein Raum zur Verarbeitung thierischer Ueberreste nach stattgefundener Confiscation, welcher möglicher Weise in einem Keller erstellt werden könnte.

Der Abfluss und die theilweise Ansammlung der Fäcalstoffe, des Blutes und des Abwassers findet an fünf verschiedenen Punkten statt. Anstatt alle diese Stoffe an

einem Punkte zu sammeln, der überdiess eine rasche und bequeme Abfuhr gestattet, sind die vorhandenen Reservoirs so unpraktisch angelegt, und so schwer zu entleeren, dass sich selten ein Unternehmer dazu findet und an eine Verwerthung dieser nützlichen Dungstoffe kaum zu denken ist. Werden die Reservoirs nicht rechtzeitig entleert, so fliessen diese Stoffe bei niederem Wasserstande zum Theil auf das Neckarvorland, zum Theil in den sog. Hasengraben, können dort nicht weiter, sickern theils in den Boden, oder faulen und verbreiten einen penetranten Geruch.

Die für das Schlachthaus nothwendigen Stallungen sind im Keller angebracht, und liegen zudem so tief, dass sie bei einem einigermaßen hohen Wasserstande nicht benutzt werden können. Dass die Metzger das Vieh nicht gerne in diese Stallungen einstellen ist bekannt; leider sind sie aber durch die Nothwendigkeit dazu gezwungen, da es zu unbequem ist, jedesmal vor der Schlachtung das Vieh erst vom Viehmarkte nach dem Schlachthause zu treiben. —

Dass eine Vergrößerung des Schlachthauses, insbesondere zu dem Zwecke, das Schlachten des Kleinviehes auch daselbst vornehmen zu lassen, nicht leicht thunlich ist, geht aus einer nur oberflächlichen Kenntniss der Lage desselben zur Genüge hervor.

X.

Der Viehmarkt.

Der hiesige Viehmarkt, der nach den Zusammenstellungen der Jahresberichte sämtlicher Bezirksthierärzte unseres Landes über die in den betreffenden Bezirken abgehaltenen Viehmärkte in seinen Resultaten unbedingt als der bedeutendste bezeichnet werden muss, hat, dank der günstigen Lage der Stadt, nur sehr kurze Zeit zu seiner Entwicklung gebraucht. Die Gemeindeverwaltung hat sich jeweils bestrebt, alle wirklich praktischen Vorschläge, wie sie insbesondere vom Landwirthschaftlichen Bezirksvereine ausgegangen sind, alsbald zu realisiren, um das Beste, wie es unter den gegebenen Verhältnissen möglich war, zu erreichen.

In vorliegendem Berichte sollen nun nur folgende wesentliche Punkte bezüglich des Viehmarktes näher beleuchtet werden:

- 1) Die wöchentlichen Schlachtviehmärkte mit ihren Resultaten.
- 2) Die monatlichen Milchvieh- und Pferdemarkte (Hammelmarkt).
- 3) Der Verkauf von Kleinvieh im sogenannten städtischen Viehhofe.
- 4) Lage und bauliche Einrichtung des Marktes.

Auf dem wöchentlich stattfindenden städt. Fettviehmarkte

(Tab. XIV.)

wurden begetrieben:				Erlös:
M o n a t	Ochsen	K ü h e und Rinder	Schlacht- Farren	Mark
Januar	1240	1757	16	898,895
Februar	712	1309	48	582,828
März	593	1682	28	638,234
April	364	1204	42	430,413
Mai	736	1761	22	722,400
Juni	535	1491	33	596,161
Juli	713	1592	42	678,870
August	824	2014	39	836,653
September	692	1696	56	643,124
October	808	1914	27	793,274
November	792	2148	55	854,892
December	551	1394	38	559,160
Ochsen	8560	19,962	446	8,234,904
Kühe u. Rinder	19,962			
Schlachtfarren .	446			

Zusammen 28,968 Stück Grossvieh, im Werthe von
8,234,904 Mark.

Auf dem allmonatlich stattfindenden städt. Milchvieh-
und Pferdemarkte

(Tab. XV.)

wurden begetrieben:				Erlös:
M o n a t	Milch- k ü h e	Kälber	Pferde	Mark
Januar	61	42	35	25,474
Februar	128	96	79	40,899
März	153	189	85	66,133
April	119	159	860	336,330
Mai	558	155	215	198,690
Juni	188	260	139	90,876
Juli	179	236	167	94,783
August	158	216	93	70,331
September	237	267	107	89,604
October	144	210	78	62,877
November	156	223	80	63,227
December	80	133	19	31,918
Milchkühe . . .	2171	2186	1957	1,171,412
Kälber	2186			
Pferde	1957			

Zusammen 6314 St., im Werthe von 1,171,412 Mark.

Der Hammelmarkt hat seither noch keinen Anspruch auf Erfolg erheben können, da der Transithandel in Hämmeln nach Frankreich immer noch den Weg über Kehl-Avrıcourt vorzieht.

Im Viehhof (Schwarzes Lamm)

(Tab. XVI.)

wurden beigetrieben:					Erlös:
M o n a t	Kälber	Hämmel	Schweine	Ziegen und Läufer- schweine	Mark
Januar . . .	591	22	1129	104	104,382
Februar . . .	573	17	1058	99	98,578
März	563	54	1262	88	119,851
April	588	53	1047	126	99,876
Mai	649	46	1003	143	108,946
Juni	597	53	1005	138	97,384
Juli	608	99	892	171	91,604
August	571	52	961	183	93,894
September . .	581	17	1200	179	110,523
October . . .	531	24	1427	143	125,948
November . .	434	19	1260	120	108,681
December . .	508	9	1366	102	118,160
Kälber . . .	6794	465	13,610	1596	1,277,827
Hämmel . . .	465				
Schweine . .	13,610				
Läuferschweine	1596				

Zusammen 22,465 St., im Werthe von 1,277,827 Mark.

Zu vorstehender Tabelle ist Folgendes zu bemerken. Die in derselben aufgezeichnete Zahl von Kleinvieh wurde nicht in dem sogenannten Viehhof im »Schwarzen Lamm« wirklich eingestellt und dort verkauft, da die Localitäten daselbst viel zu beschränkt sind, um einen wirklichen Markt abhalten zu können. Das beigetriebene Kleinvieh, insbesondere Schweine, werden vielmehr von den Händlern den Metzgern direct zugeführt und besteht somit für diese Thiergattungen kein eigentlicher

Markt. Um einen solchen mit dem grossen Viehmarkte in Verbindung zu bringen, sollen auf dem städtischen Viehmarkte zweckdienliche Stallungen hergerichtet werden, für welche die nöthigen Mittel bereits genehmigt sind.

Was die örtliche Lage des Viehmarktes anbelangt, so dürfte, sobald die neue Zufahrtsstrasse zum Bahnhofe hergestellt ist, dieselbe bezüglich ihrer Zweckmässigkeit eine sehr zweifelhafte werden. Ich möchte dieses zunächst nicht damit begründen, dass er keineswegs zur Verschönerung der dort zu schaffenden Anlage dienen würde, sondern damit, dass es dann fast unmöglich wäre, den Viehmarkt mit der Eisenbahn in directe Verbindung zu bringen.

Der Viehhandel hat die Landstrasse so ziemlich verlassen müssen, sofern es sich wenigstens um grössere Massen handelt, und sich ausschliesslich dem Bahnverkehr zugewandt. Sollen an dem hiesigen Platze die Märkte in ihrer jetzigen Bedeutung erhalten und namentlich bezüglich des Transit-handels nach dem Unterrheine erweitert werden, so ist es ein wesentliches Bedürfniss, den Marktplatz selbst in ganz unmittelbare Verbindung mit der Eisenbahn zu bringen. Nur dadurch wird es möglich gemacht, den Viehverkehr von Württemberg, Bayern und zum Theil von Oesterreich, den die hessische Ludwigsbahn durch zweckmässige Einrichtungen, namentlich durch grosse mit der Bahn in Verbindung stehende Stallungen an sich gezogen hatte, wieder über den hiesigen Platz zu leiten.

Aus diesen Gründen dürfte es wohl nur als eine Frage der Zeit zu betrachten sein, dass der Viehmarkt an eine geeignetere Stelle verlegt werde, zumal die provisorischen Baracken, welche s. Z. auf demselben errichtet wurden, schon ziemlich baufällig geworden sind und ihrer Bestimmung, besonders im Winter, nicht mehr in genügender Weise entsprechen.

Neben dem Hauptübelstande, dass der Markt nicht direct mit der Bahn in Verbindung steht, macht sich noch ein anderer immer mehr geltend, nämlich der Mangel eines Logirhauses. Wer die Verkehrsverhältnisse im Viehhandel kennt und namentlich weiss, dass der Haupttransport für den hiesigen Markt, der mit der Würzburger Bahn eintrifft, Nachts 12 Uhr hier anlangt, dann noch ausgeladen und eingestallt werden muss, wobei es oft 2 Uhr Nachts wird, ehe alle Geschäfte beendet sind, der wird es gewiss nicht unbillig finden, dass das dabei beschäftigte Personal in der Nähe eine Unterkunft zu finden berechtigt wäre. Für die Eigner der Thiere selbst wäre es auch sehr angenehm, auf dem Markte eine Unterkunft zu haben, denn sie müssen in der Regel doch dabei sein, bis alle Thiere besorgt und gefüttert sind. — Seither haben sich die Betreffenden mit den Bänken und Tischen der Restaurationsräumlichkeiten oder mit den wenigen kleinen Zimmern beholfen, welche dem Marktpächter zu Gebote stehen. Dieses Aushülfsmittel ist aber nur ein Ungenügendes und dient keineswegs dazu, den Markt zu kräftigen und zu heben. —

Auf einen weiteren Umstand möchte ich hier noch aufmerksam machen, der eine nicht geringe Beachtung verdient. Bei dem jetzigen Viehverkehre ist es nämlich recht leicht möglich, dass Seuchen auf grosse Entfernungen sehr rasch durch die Eisenbahn verbreitet werden. Trifft ein solches Unglück ein, so muss, wenn anders der Markt, auf welchem eine Seuche aufgetreten, nicht für lange Zeit unterdrückt sein soll, die Möglichkeit gegeben sein, die vorhandenen Stallungen in einer solchen Weise rasch und gründlich desinficiren zu können, dass eine Tilgung des Ansteckungsstoffes ohne grosse bauliche Veränderungen leicht vorgenommen werden kann. Dass dieses bei hölzernen Bauten fast eine Unmöglichkeit ist, leuchtet Jedermann wohl zur Genüge ein. Nur Eisen, Stein und Cement bieten hier in ihrer Vereinigung mit einer

dienlichen Wasserleitung die nöthigen Garantien. Was immer für Bauten in der Zukunft zu diesem Zwecke errichtet werden sollten, so dürfen diese wesentlichen Momente nicht ausser Acht gelassen werden. —

Um noch zum Schlusse ein Wort über die Marktzeiten, d. h. über Beginn und Dauer der Viehmärkte anzufügen, so dürfte es an der Zeit sein, dass dieser Gegenstand endlich eine praktische und befriedigende Lösung durch Erlass einer bestimmten und energisch gehandhabten Marktordnung finde. —

XI.

Der Fleischconsum in der Stadt.

Derselbe kann nur annäherungsweise gegeben werden, da zwei Umstände bisher noch ziemlich ausserhalb der Berechnung liegen, nämlich der directe Import des in die Privathäuser gelangenden Fleisches, ferner der Consum der Wurstwaaren, welche bei den Kaufleuten entnommen werden, und endlich die grosse Menge des Wildprets, des Geflügels und der Fische. Soweit sich der Fleischconsum nun für die Stadt bestimmen und auf den einzelnen Kopf berechnen lässt, soll es hier geschehen. Dazu gehören alle im Schlachthause geschlachteten Thiere, das sind:

1)	2266 Ochsen . . .	à 350 Kilo = Kilo 793,100
2)	5865 St. Schmalvieh	à 200 „ = „ 1,173,000
3)	Das auf den Fleisch- und Freibänken verkaufte Fleisch im Gesamt- gewicht von	„ 271,293
4)	15,317 Schweine . .	à 60 Kilo . . „ 919,020
5)	10,444 Kälber . .	à 27 „ . . „ 281,988
6)	740 Hämmel . .	à 22 „ . . „ 16,280
7)	Wurstfleisch und Schinken	„ 41,388

Gesamtconsum Kilo 3,496,069.

Bei einer Bevölkerung von rund 46,000 kömmt demnach ein Fleischconsum von 76,0 Kilo auf den Kopf pro Jahr.

XII.

Schlussfolgerungen und Antrag.

Aus dem Inhalte des vorstehenden Jahresberichtes ergeben sich nun folgende Schlussfolgerungen, auf welche sich mein Antrag gründet.

- 1) Die Erfahrung des abgelaufenen Jahres hat schon genügt, um zu beweisen, dass die Fleischschau beim Grossvieh im gemeinsamen Schlachthause, so wie sie jetzt gehandhabt wird, ihren Zweck vollständig erreicht, und dem Consumenten die nöthige Garantie bietet, dass alles Fleisch vom grossen Schlachtvieh, welches er in den Laden kauft, vollkommen gesund ist.
- 2) Die Resultate der Fleischschau beim Kleinvieh sind mangelhaft und werden es so lange bleiben, als die jetzige provisorische Einrichtung erhalten bleibt. Die treueste Pflichterfüllung der Fleischbeschauer für diese Bezirke und ihre grösste Gewissenhaftigkeit werden an diesem ungünstigen Resultate wenig ändern. Nur ein gemeinsames Schlachthaus für Kleinvieh wird die nöthige Abhilfe sicher und dauernd gewähren. —
- 3) Verbesserungen in dem Confiscationsverfahren können nur unter der Voraussetzung der geeigneten Localitäten erreicht werden.
- 4) Die Anlage und Einrichtung des Schlachthauses ist, wie die Erfahrung gezeigt hat, eine mangelhafte, hauptsächlich bedingt durch die ungünstige Lage desselben.

- 5) Es ist ein wesentliches Erforderniss, namentlich für eine Stadt, dass das Schlachthaus in unmittelbare Verbindung mit dem Viehmarkte gebracht werde.
- 6) Die gegenwärtige Lage des Viehmarktes ist nach Herrichtung der neuen Zufahrtsstrasse zum Bahnhofe für die Dauer gewiss nicht haltbar.
- 7) Ein Viehmarkt muss, wenn er seine Aufgabe richtig erfüllen und dem hier sehr bedeutenden Viehhandel (der grösste Umsatz im ganzen Lande) vollständig entsprechen soll, direct mit der Eisenbahn in Verbindung gesetzt werden. Ein- und Ausladen des Viehes muss unmittelbar auf dem Markte geschehen können und so den Viehtransport durch die Stadt beseitigen. —
- 8) Alle Marktstallungen sind massiv zu erbauen, insbesondere solche für Kleinvieh.
- 9) Ein Logirhaus mit Zubehörde muss auf jedem Markte, der einige Bedeutung hat, unbedingt vorhanden sein. —

Auf Grund dieser Folgerungen, sowie in Berücksichtigung des Umstandes, dass das jetzige Schlachthaus sehr leicht zu den verschiedensten anderen Zwecken benutzt werden kann — erlaube ich mir, dem verehrlichen Stadtrathe Mannheim folgenden Antrag ganz ergebenst zu unterbreiten:

A n t r a g.

- I. Es möge verehrlichem Stadtrathe gefallen dahin zu wirken, dass ein gemeinsames Schlachthaus für alle Thiergattungen erbaut werde, welche zum Behufe des menschlichen Genusses geschlachtet werden — dass dieses Schlachthaus mit dem allgemeinen Viehmarkte in directe Verbindung gebracht werde — dass Letzerer eine solide, allen

Zwecken entsprechende Einrichtung erhalte und direct mit der Eisenbahn verbunden werde.

II. Dass der verehrliche Stadtrath vorläufig zu den einschlägigen Vorarbeiten die nöthigen Mittel gewähre. —

Ich gebe mich nicht der Illusion hin zu glauben, dass dieser Antrag schon in aller kürzester Zeit in allen seinen Theilen angenommen und verwirklicht werden wird. Mit der Zeit muss er aber wohl zur Ausführung gelangen, denn nur dadurch können diejenigen Zustände herbeigeführt werden, welche nach allen Richtungen hin das möglichst Vollkommene erreichen lassen. Mit der vorläufigen Annahme des Antrages wird auch die Directive gegeben, welche bei den inzwischen auftretenden Reparaturen oder baulichen Veränderungen oder gar Neubauten befolgt werden muss, damit sie schon in den Rahmen passen und den zu erstrebenden definitiven Einrichtungen nicht im Wege stehen.

MANNHEIM.

Druck von Heinrich Hogrefe.



Fuchs, Philipp

Ueber die Fleischbeschau in Mannheim sowie über die Ergebnisse des Städtischen Viehmaktes und den Fleischconsum Jahresbericht pro 1875 dem Stadtrathe und Grossh. Bezirks-Amte erstattet von Philipp Fuchs

Mannheim u. Strassburg 1876

Pol.civ. 42 o

urn:nbn:de:bvb:12-bsb11337598-0